

Velouté de Courgettes au Safran

Préparation: 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- * 1 gros oignon
- * 20 g d'huile d'olive
- * 1 kg g de courgettes
- * 600 g d'eau
- * 1 dose de safran
- * 1 CC bombée de sel
- * Poivre
- * 30 g de Saint Môret



Préparation:

Mettez l'oignon coupé en deux dans le bol et mixez 5 secondes, vitesse 5. Raclez les parois du bol avec la spatule, ajoutez l'huile d'olive et programmez 2 minutes à 110°C, vitesse 2.

Pendant ce temps, lavez les courgettes sans les éplucher et coupez-les en tronçons. À la sonnerie, ajoutez les courgettes dans le bol et mixez 10 secondes, vitesse 5.

Versez ensuite l'eau et réglez sur 15 minutes à 110°C, vitesse 3.

À la fin de la minuterie, ajoutez le safran, sel et le poivre et appuyez sur la touche TURBO pendant 50 secondes (10x5), en maintenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections bouillantes.